

SILVERCREST®



9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE SHF 1800 C1

DE AT

9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

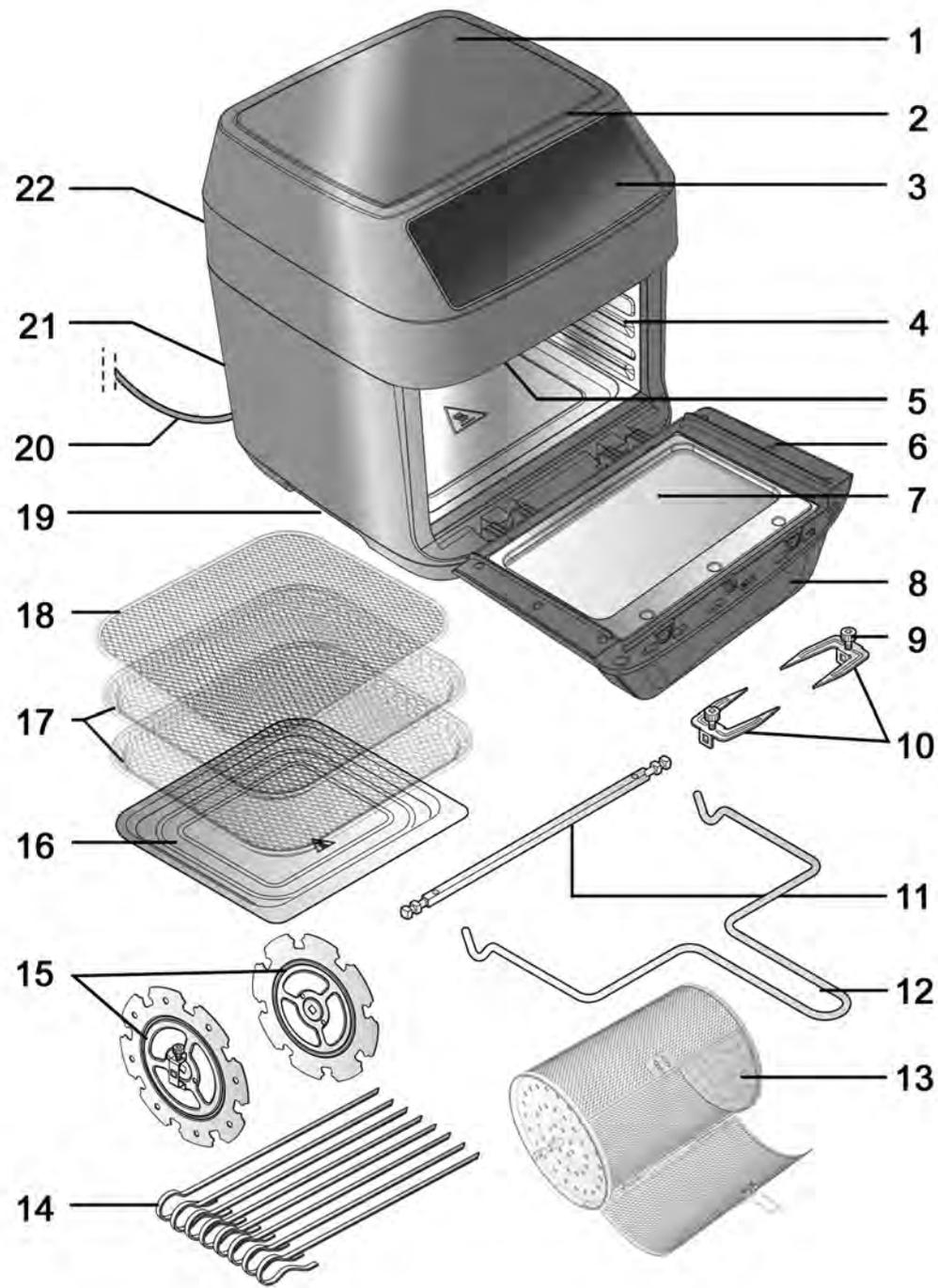
Stand der Informationen:
09/2024 - Ident.-No.: SHF 1800 C1 092024-1

IAN 474733_2407

DE DS-DE

IAN 474733_2407

DE DS-DE



Deutsch 2

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Sicherheitshinweise	3
3. Lieferumfang	9
4. Technische Daten	10
5. Urheberrecht	11
6. Vor der Inbetriebnahme	11
6.1 Das Touchdisplay	12
6.2 Die Automatikprogramme	13
6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche	14
7. Wissenswertes zur Zubereitung	15
7.1 Mengen	15
7.2 Temperaturen und Garzeiten	15
7.3 Bräunung	16
7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten	17
8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile	20
8.1 Montage/Demontage der Ofentür	20
8.2 Drehkorb (13)	20
8.3 Drehspieß (11)	21
8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben)	22
9. Inbetriebnahme	23
9.1 Erste Inbetriebnahme	23
9.2 Stromanschluss herstellen	24
9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb	24
9.4 Beleuchtung	25
9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur	25
9.5.1 Garzeit einstellen	25
9.5.2 Temperatur einstellen	25
9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten	25
9.7 Voreingestellte Programme verwenden	26
9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen	26
9.9 Ende des Garprozesses	26
10. Reinigung	27
10.1 Garraum reinigen	27
10.2 Gehäuse reinigen	27
10.3 Zubehörteile reinigen	27
11. Lagerung bei Nichtbenutzung	28
12. Problemlösung	29
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	30
14. Konformitätsvermerke	31
15. Garantiehinweise	32

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der SilverCrest Heißluftfritteuse SHF 1800 C1, nachfolgend als Heißluftfritteuse bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und umweltfreundliches Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit der Heißluftfritteuse vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie die Heißluftfritteuse nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe der Heißluftfritteuse an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer maximalen Temperatur von 200 °C vorgesehen. Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Sie darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch: Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

2. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Gefahr von Brand! Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Achtung, heiße Oberfläche!

GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen.



Die Zubehörteile sind spülmaschineneeignet.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Anweisungen für sicheren Betrieb

- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen.



Während des Betriebes können die Oberflächen der Heißluftfritteuse heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.

- Verwenden Sie den Griff zum Entnehmen des heißen Drehkorbes (13)/Drehspießes (11).

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehöerteile.
- Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



GEFAHR! Personensicherheit

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



WARNUNG Haus- und Nutztiere, Vögel

- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Daher kann es für Vögel gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen einzusatmen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten sich keine Vögel im gleichen Raum befinden.



WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Verbrennungen

- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Garraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen bedient werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Betreiben Sie es nicht in der Nähe von einem Waschbecken, in das es versehentlich hineinfallen könnte.
- Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

-
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme vom Kundendienst überprüfen.
 - Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung (20) sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
 - Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichend dimensioniert sein.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose, es könnte zu einer Überlastung kommen.
 - Verlegen Sie die Anschlussleitung (20) so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
 - Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
 - Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung (20) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt wird.
 - Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung (20) nicht eingeklemmt bzw. gequetscht wird.
 - Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät nicht vollständig vom Netz getrennt. Zur vollständigen Netztrennung müssen Sie den Netzstecker ziehen.
 - Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals an der Anschlussleitung.
 - Ziehen Sie in folgenden Fällen den Netzstecker aus der Steckdose:
 - Nach jedem Gebrauch.
 - Wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 - Wenn eine Störung auftritt.

- Bevor das Gerät gereinigt wird.
- Bei Gewitter.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. unserem Kundendienst durchführen.



GEFAHR von Brand

- Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtuch oder Teppich) abstellen und betreiben.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche.
- Achten Sie immer auf einen Freiraum zu allen Seiten und über dem Gerät. Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.



WARNUNG vor Sachschäden

- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Garraumes berühren und dort festkleben.

-
- Überfüllen Sie den Drehkorb (13) bzw. den Drehspieß (11) nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
 - Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
 - Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **1 Heißluftfritteuse**
- **1 Blech/Fettauffangschale**
- **3 Gitterbleche**
- **1 Drehspieß**
- **2 Hähnchenspieße**
- **2 Haltescheiben**
- **8 Schaschlikspieße**
- **1 Drehkorb**
- **1 Griff**
- **1 Bedienungsanleitung**
- **1 Rezeptheft**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind die Heißluftfritteuse und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Abdeckplatte
2	Lufteinlassöffnungen
3	Touchdisplay
4	Einschubschienen
5	Heizelement (an der Oberseite des Garraumes)
6	Ofentür
7	Sichtfenster
8	Türgriff
9	Feststellschraube
10	Hähnchenspieße
11	Drehspieß (für Haltescheiben und Hähnchenspieße)
12	Griff (zum Greifen von Drehspieß und Drehkorb)
13	Drehkorb
14	Schaschlikspieße =>8 Stück
15	Haltescheiben (für die Schaschlikspieße)
16	Blech/Fettauffangschale
17	Gitterblech (tief)
18	Gitterblech (flach)
19	Griffmulde
20	Anschlussleitung (mit Netzstecker)
21	Kabelaufwicklung (an der Rückseite)
22	Abluftöffnung (an der Rückseite)

4. Technische Daten

Modell	SHF 1800 C1	HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 Hz als auch für 60 Hz an.
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	
Schutzklasse	I	
Leistung	1800 W	

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

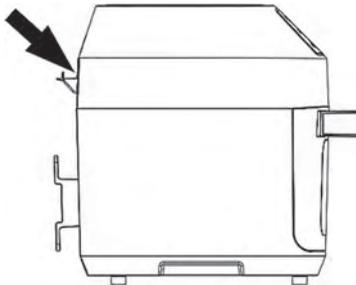
Entnehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entnehmen Sie alle Teile aus dem Garraum. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Heißluftfritteuse und sämtliches Zubehör, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Nutzen Sie zum Transport die Griffmulden (19), an der linken und rechten Seite.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.



Achten Sie bei der Wahl des Aufstellortes darauf, dass die Oberkante der geöffneten Ofentür (6) nicht über die Vorderkante der Arbeitsfläche hinausragt.

- Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung an der Rückseite der Heißluftfritteuse. Es besteht Brandgefahr!

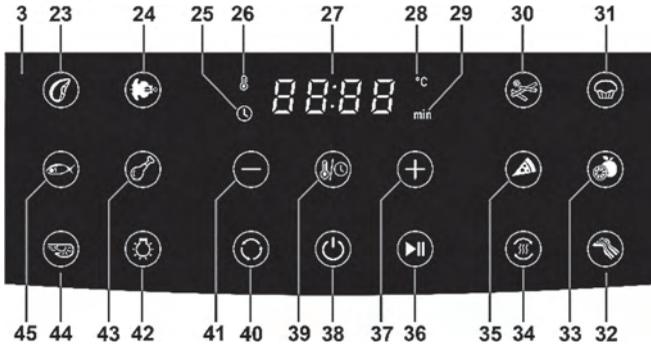


- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse erst dann mit dem Stromnetz, wenn diese in Betrieb genommen werden soll.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses Verhalten ist normal und der Geruch verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.

6.1 Das Touchdisplay



3	Touchdisplay
23	Programm „Steak, Kotelett“
24	Programm „Hähnchen, Braten“
25	Restzeitanzeige aktiv
26	Temperaturanzeige aktiv
27	Display (Anzeige von Temperatur und Restlaufzeit)
28	Anzeige Grad Celsius aktiv
29	Anzeige Minuten aktiv
30	Programm „Pommes Frites“
31	Programm „Muffins“
32	Programm „Bacon“
33	Programm „Dörren“
34	Vorheizen
35	Programm „Pizza“
36	Start/Pause/Standby
37	Garzeit verlängern/Temperatur erhöhen
38	EIN/Standby
39	Wechsel zwischen Temperaturanzeige und Restzeitanzeige
40	Drehfunktion des Drehkorbes (13) bzw. des Drehspießes (11) ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Drehfunktion eingeschaltet ist.
41	Garzeit verkürzen/Temperatur reduzieren
42	Beleuchtung <ul style="list-style-type: none"> • Garraumbeleuchtung ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Garraumbeleuchtung eingeschaltet ist.
43	Programm „Geflügelteile“
44	Programm „Shrimps“
45	Programm „Fisch“

6.2 Die Automatikprogramme

Nr.	Symbol	Programm/Verwendung	Voreingestellte Temperatur (einstellbarer Temperaturbereich)	Voreingestellte Zeit (einstellbarer Zeitbereich)
32		Bacon	190 °C (80 - 200 °C)	8 Minuten (1 - 60 Minuten)
30		Pommes frites	200 °C (80 - 200 °C)	18 Minuten (1 - 60 Minuten)
45		Fisch	180 °C (80 - 200 °C)	20 Minuten (1 - 60 Minuten)
43		Geflügelteile, z. B. Keulen, Bruststücke	200 °C (80 - 200 °C)	15 Minuten (1 - 60 Minuten)
23		Steak, Kotelett	180 °C (80 - 200 °C)	15 Minuten (1 - 60 Minuten)
44		Shrimps	180 °C (80 - 200 °C)	10 Minuten (1 - 60 Minuten)
35		Pizza	180 °C (80 - 200 °C)	15 Minuten (1 - 60 Minuten)
33		Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelingeln, Tomatenscheiben	65 °C (40 - 80 °C)	3:00 Stunden (1:00 - 24:00 Stunden)
31		Muffins	160 °C (80 - 200 °C)	18 Minuten (1 - 60 Minuten)
24		Drehspieß (11) zum Braten eines ganzen Hähnchens oder eines kleinen Bratens	180 °C (80 - 200 °C)	25 Minuten (1 - 60 Minuten)

6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche

Nr.	Zubehörteil	Verwendung
16	Blech/ Fettauffangschale	<ul style="list-style-type: none"> • Auf Geräteboden einschieben, um tropfende Flüssigkeit oder Krümel aufzufangen. Die Gerätereinigung wird hierdurch erleichtert. • Nutzung als geschlossenes Backblech, insbesondere für Speisen, die stark tropfen und Hitze von oben benötigen.
17 + 18	Gitterblech	<ul style="list-style-type: none"> • Die Löcher in den Gitterblechen (17, 18) sorgen für eine gute Luftzirkulation und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. • Mehrere Gitterbleche (17, 18) können gleichzeitig verwendet werden. • Zubereitung von Speisen, die eine gleichmäßige und zirkulierende Hitze benötigen, z. B. Pommes Frites, Geflügelteile, Fischstäbchen, Tiefkühl-Pizza. • Dörren
13	Drehkorb	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignet für relativ kleines Gargut, z. B. Pommes Frites, Gemüsestücke, Wedges, Süßkartoffel-Pommes. • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierfür muss die Drehfunktion mit der Taste  (40) eingeschaltet werden. • Für eine einwandfreie Funktion darf der Drehkorb (13) nicht überfüllt werden. Füllen Sie ihn höchstens bis zur MAX-Markierung. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. • Verwenden Sie den Griff (12) zum Einsetzen und Entnehmen. <p>Tipp: Mischen Sie etwas Öl unter die rohen Zutaten. Das verbessert den Geschmack und verhindert das Festkleben der Lebensmittel am Drehkorb (13). Dieses ist bei vorfrittierten Produkten, z. B. Tiefkühl-Pommes nicht erforderlich.</p>
11 + 10	Drehspieß, Hähnchenspieße	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignet zum Braten eines ganzen Hähnchens bzw eines kleinen Bratens. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. • Verwenden Sie zur Fixierung des Gargutes auf dem Drehspieß (11) die beiden Hähnchenspieße (10). • Bei Verwendung des Programmes  ist die Drehfunktion automatisch eingeschaltet. Diese kann durch Drücken der Taste  (40) nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.

11 + 14 + 15	Drehspieß, Schaschlikspieße, Haltescheiben	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignet für Fleisch- und Gemüsespieße. • Befestigen Sie die Haltescheiben (15) am Drehspieß (11). • Die gefüllten Schaschlikspieße (14) können Sie nun in die Haltescheiben (15) einhängen. Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14). • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierzu muss die Drehfunktion mit der Taste  (40) eingeschaltet werden • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.
---	--	--

7. Wissenswertes zur Zubereitung

Diese Heißluftfritteuse 9-in-1 vereint viele unterschiedliche Zubereitungsmöglichkeiten in nur einem Gerät:

- mit Heißluft frittieren
- Pizza backen
- Fleisch, Fisch oder Bacon grillen
- Tiefkühlgerichte, wie z. B. Fischstäbchen, Tiefkühlgemüse, Chicken-Wings zubereiten
- ein ganzes Hähnchen oder einen Braten am Drehspieß (11) grillen
- Fleisch oder Gemüsespieße grillen
- Muffins, Cup Cakes, kleine Kuchen oder anderes Gebäck backen
- Obst oder Gemüse dörren
- Gratинieren

7.1 Mengen

Beachten Sie folgende Hinweise, um ein optimales Ergebnis zu erreichen:

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu.
- Befüllen Sie den Drehkorb (13) höchstens bis zur **MAX**-Markierung, um eine gleichmäßige Bräunung des Gargutes zu gewährleisten. Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 1,5 kg.
- Blech (16) und Gitterbleche (17, 18) sollten immer nur locker belegt werden, um eine optimale Luftzirkulation und damit ein optimales Garergebnis zu gewährleisten.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 1,5 kg.
- Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14).
- Achten Sie bei jeder Zubereitungsart immer darauf, dass das Gargut nicht mit den Seitenwänden, der Ofentür (6) und dem oben liegenden Heizelement (5) in Berührung kommt.

7.2 Temperaturen und Garzeiten

- Die Garzeiten variieren je nach Größe und Beschaffenheit des verwendeten Gargutes. Außerdem spielt Ihr persönlicher Geschmack eine ausschlaggebende Rolle. Aus diesem Grund sind die in der Verarbeitungstabelle angegebenen Temperaturen und Garzeiten nur Richtwerte, die von Ihnen gegebenenfalls angepasst werden müssen.

- Bei starker Bräunung von Lebensmitteln kann sich Acrylamid bilden, das im Verdacht steht, krebserregend zu sein. Vermeiden Sie im Sinne Ihrer Gesundheit eine zu starke Bräunung.
- Orientieren Sie sich bei Tiefkühlprodukten an den angegebenen Zubereitungsempfehlungen der Hersteller für Umluftbetrieb bzw. Heißluftfritteusen.

7.3 Bräunung

Um eine gleichmäßige Bräunung Ihres Gargutes zu erreichen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Nutzen Sie die Drehfunktion bei Verwendung von Drehspieß (11) und Drehkorb (13).
- Bei Verwendung des Drehkorbes (13) begünstigt das Untermischen von etwas Öl unter die rohen Zutaten eine gleichmäßige Bräunung. Vermeiden Sie außerdem, den Drehkorb (13) zu überfüllen.
- Wenn Sie auf mehreren Gitterblechen (17, 18) gleichzeitig garen, können Sie die Bräunung verbessern, indem Sie nach der Hälfte der Garzeit die Gitterbleche (17, 18) entnehmen, das Gargut wenden bzw. durchmischen und anschließend die Gitterbleche (17, 18) auf einer anderen Einschubhöhe wieder einsetzen.
- Es ist immer von Vorteil für den Gar- und Bräunungsprozess, wenn das Gargut von gleicher Dicke und Größe ist.

7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Passen Sie die angegebenen Werte der Beschaffenheit des Gargutes und Ihren persönlichen Vorlieben an.



Korrigieren Sie entsprechend bei den verwendeten Programmen die voreingestellten Werte für Garzeit und Temperatur.



Sollten Sie mehr als ein Gitterblech (17, 18) verwenden, tauschen Sie diese bitte nach der Hälfte der Garzeit.

Gargut	Hinweis	Optimale Menge (ca.)	Optimale Zeit (Minuten)	Grad ° C
		max. Menge	max. Zeit	
Braten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (24) ➤ Braten ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. ➤ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➤ Drehfunktion verwenden 	maximal 1,5 kg	50	200° C
		Da die Zeit- und Temperaturwahl sehr stark von Fleischart, Größe und Gewicht abhängig ist, empfehlen wir die Kontrolle der Kerntemperatur mit einem Garthermometer. Tabellen mit empfohlenen Kerntemperaturen für unterschiedliche Fleischarten finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.		
Ganzes Hähnchen (frisch)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (24) ➤ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➤ ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. 	maximal 1,5 kg	40 - 45	200° C
		Gesundheitsgefahr! Es ist zwingend darauf zu achten, dass frisches Geflügel (auch Geflügelteile) vollständig durchgegart ist, da ansonsten evtl. vorkommende Salmonellen nicht abgetötet werden und eine Gefahr für Ihre Gesundheit besteht. Passen Sie ggf. Garzeit und Temperatur entsprechend an.		
Hähnchenkeulen (frisch)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) mit Vorheizen ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden ➤ 1-2 mal wenden ➤ Auf Ebene 3 garen 			

Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	10 - 15	200° C
		600 g	18 - 22	
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	7 - 10	200° C
		840 g	16 - 20	
Mozarella-Sticks (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	4 - 6	180° C
		700 g	5-7	
Pommes Frites, dünn, vorfrittiert	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (30) mit Vorheizen. ➤ Drehkorb (13) mit Drehfunktion 	350 g	15 - 17	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, dick, vorfrittiert	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) 	350 g	15 - 20	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, hausgemacht,	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (30) ➤ etwas Öl untermischen ➤ Drehkorb (13) mit Drehfunktion ➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) 	400 g	18 - 22	200° C
		750 g	20-25	
Muffins	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (31) ➤ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen 	9 Stück	13 - 15	150° C
		18 Stück	16 - 20	
Cup cakes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (31) ➤ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen 	9 Stück	15 - 18	160° C
		12 Stück	15 - 18	

Ofenkartoffeln (je ca. 150 g, vorgegart)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (31) ➤ 15 bis 20 Minuten vorgaren ➤ Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) ➤ ggf. in Alufolie einwickeln 	6 Stück	40	180° C
		12 Stück	60	
Apfelringe dörren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (33) ➤ Gitterbleche (17, 18) verwenden ➤ Einschubhöhe der Gitterbleche (17, 18) alle 30 Minuten verändern 	500 g	150 - 180	80° C
Pizza backen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (35) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	250 g	10 - 15	180° C
		500 g	15 - 20	
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (45) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	500 g	18 - 20	180° C
		1000 g	20 - 25	
Shrimps	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (44) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	15 - 18	
Steak	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (23) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	12 - 17	
Bacon	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (32) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	100 g	8	190° C
		200 g	8 - 10	
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (45) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	400 g	20	180° C
		600 g	25	

8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile

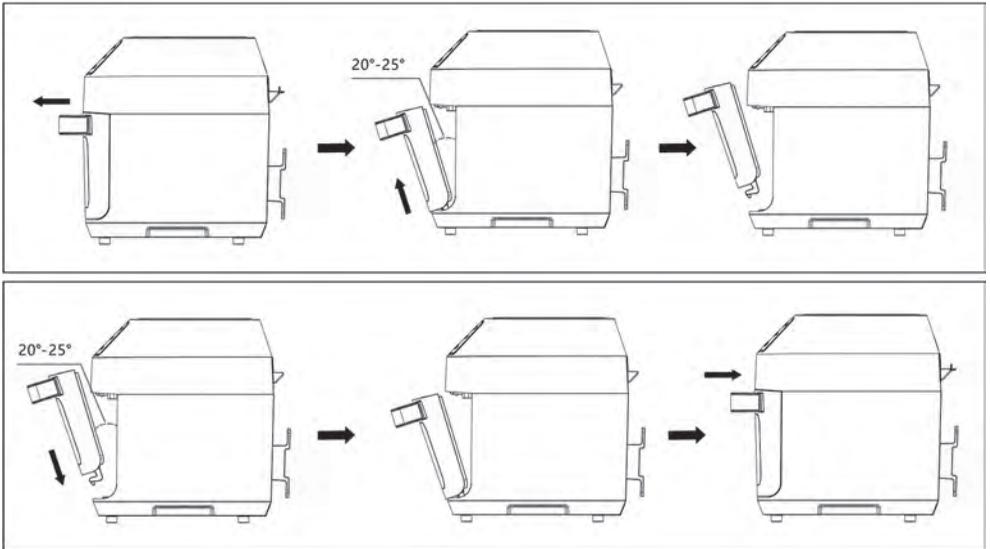


Die Fettauffangschale (16) kann sich im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und kein Mangel im Sinne der Garantie.

8.1 Montage/Demontage der Ofentür

Zur einfachen Reinigung des Garraumes, empfiehlt es sich, die Ofentür (6) vor der Reinigung zu entnehmen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:



8.2 Drehkorb (13)

Sie benötigen:

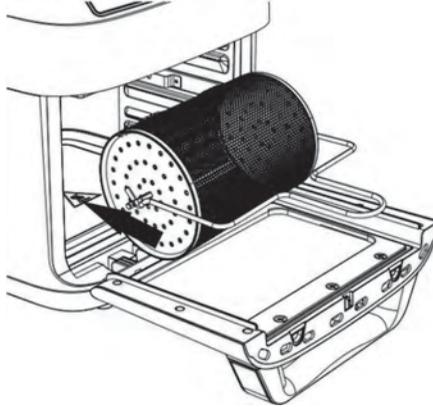
Drehkorb (13)

Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Öffnen Sie die Klappe des Drehkorbes (13) und füllen Sie die gewünschte Menge Lebensmittel in den Drehkorb (13). Beachten Sie die Maximalmenge.
- Schließen Sie die Klappe des Drehkorbes (13).
- Setzen Sie den Drehkorb (13) in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass die Achse des Drehkorbes (13) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes

greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerement im Garraum der Heißluftfritteuse.



8.3 Drehspieß (11)

Sie benötigen:

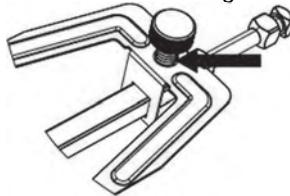
Drehspieß (11)

2 Hähnchenspieße (10) und 2 Feststellschrauben (9)

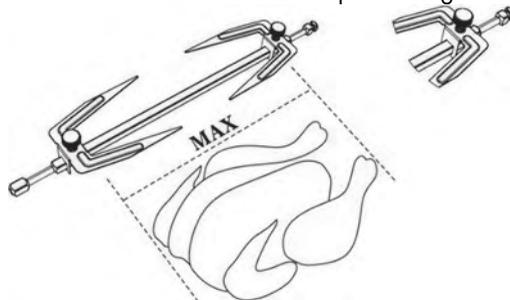
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Schieben Sie das Hähnchen bzw. den Braten mittig auf den Drehspieß (11).

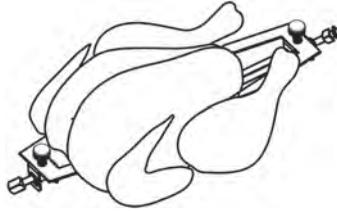


- Die Größe des Hähnchens bzw. Bratens muss entsprechend gewählt werden.



- Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße (10) jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspießes (11).

- Schieben Sie die Hähnchenspieße (10) so weit zusammen, dass das Fleischstück sicher gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben (9) an den Hähnchenspießen (10) in dieser Position fest.



- Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Hähnchen bzw. der Braten während des Garens mit Drehfunktion das Heizelement (5) im oberen Teil des Garraums nicht berühren kann. Bringen Sie ggf. das Gargut mit Hilfe von Küchengarn in eine entsprechende Form. Idealerweise so, dass es sich rund um den Drehspieß (11) gleichmäßig verteilt.
- Setzen Sie den Drehspieß (11) in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß (11) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse.

8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben)

Sie benötigen:

Drehspieß (11)

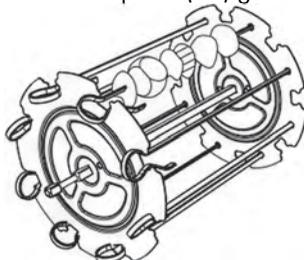
2 Haltescheiben (15) und 2 Feststellschrauben (9)

Schaschlikspieße (14) nach Bedarf

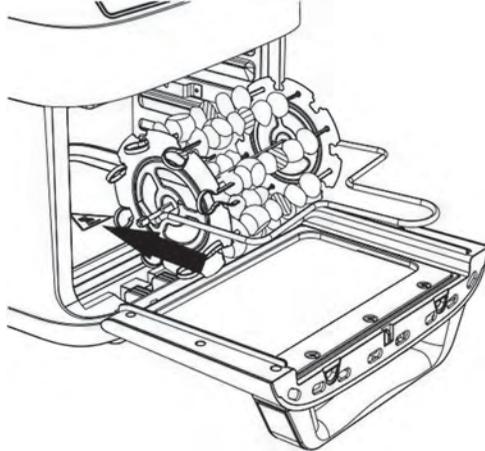
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Befestigen Sie die 2 Haltescheiben (15) an den Enden des Drehspießes (11)
- Schneiden Sie das ausgewählte Gargut in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
- Spießen Sie das so vorbereitete Gargut auf die Schaschlikspieße (14) auf. Überfüllen Sie die Schaschlikspieße (14) nicht. Nach dem Einstecken in die Haltescheiben (15) sollte zwischen Haltescheibe (15) und Gargut auf beiden Seiten ca. 2 cm Platz bleiben.
- Setzen Sie nun die gefüllten Schaschlikspieße (14), wie in der Abbildung gezeigt, in die Haltescheiben (15) ein:
- Verteilen Sie die benötigten Schaschlikspieße (14) gleichmäßig.



- Setzen Sie das fertig vorbereitete Kebab-Set in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß (11) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse.



9. Inbetriebnahme

9.1 Erste Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch muss die Heißluftfritteuse für 60 Minuten ohne Lebensmittel betrieben werden:

- Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung und machen Sie sich zunächst mit der Bedienung der Heißluftfritteuse vertraut.
- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse mit dem Stromnetz und drücken Sie die anschließend die Taste  (38), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- Starten Sie das Programm  (30) und stellen Sie Garzeit mit der Taste  (37) auf 60 Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste  (36), um die Heißluftfritteuse mit den gewählten Einstellungen zu starten.
- Nach Ablauf der 60 Minuten ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „OFF“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.
- Die Heißluftfritteuse ist jetzt für den Gebrauch mit Lebensmitteln vorbereitet.

9.2 Stromanschluss herstellen

Wenn die Heißluftfritteuse für die geplante Verwendung vorbereitet ist, stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Alle Anzeigen leuchten kurz auf, es ertönt ein Signalton und die Taste  (38) leuchtet permanent. Die Heißluftfritteuse befindet sich im Standby.

Im Betrieb wird jeder Tastendruck mit einem Signalton quittiert.

9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb

- Drücken Sie die Taste  (38), um die Heißluftfritteuse aus dem Standby einzuschalten.
- Alle Funktionstasten des Touchdisplays (3) leuchten. Das Display (27) wechselt zwischen voreingestellter Temperatur und Restlaufzeit.



Wenn für ca. 3 Minuten keine Eingabe zum Programmstart erfolgt, schaltet die Heißluftfritteuse automatisch in Standby.

- Wählen Sie ein Automatikprogramm oder stellen Sie die Garzeit und Temperatur mit den Tasten  (37) und  (41) manuell ein. Für eine schnelle Änderung der Werte können Sie die Tasten  (37) und  (41) gedrückt halten. Im Display (27) werden abwechselnd die aktuell eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.



Wenn Sie den Garraum vorheizen wollen, drücken Sie die Taste  (34) und anschließend die Taste  (36). Der Garraum wird nun für 3 Minuten vorgeheizt. Nach dem Vorheizen ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „OFF“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.

- Drücken Sie die Taste  (36), um die Heißluftfritteuse mit den gewählten Einstellungen zu starten.
 - Im Display (27) werden abwechselnd die aktuell gewählte Gartemperatur und die verbleibende Restlaufzeit angezeigt. Bei manueller Einstellung leuchten alle Tasten mit Ausnahme der Automatikprogramme und Sie können Ihre gewählten Einstellungen bzgl. Beleuchtung, Drehfunktion, Garzeit und Temperatur jederzeit korrigieren.
 - Falls Sie ein Automatikprogramm gewählt haben, leuchtet die entsprechende Programmtaste. Alle Tasten außer den nicht gewählten Automatikprogrammen leuchten und Sie können Ihre gewählten Einstellungen bzgl. Beleuchtung, Drehfunktion, Garzeit und Temperatur jederzeit korrigieren.
- Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste  (36) unterbrochen werden. In diesem Fall blinkt während der Unterbrechung die Taste des unterbrochenen Automatikprogrammes und die Taste  (36)

- Durch erneutes Drücken der Taste  (36) wird der Vorgang fortgesetzt. Die Taste des gewählten Automatikprogrammes leuchtet durchgehend.

Falls während des Programmablaufs die Ofentür (6) geöffnet wird, wird das Programm unterbrochen und die Garraumbeleuchtung schaltet automatisch ein. Nach dem Schließen der Ofentür (6) wird das Programm fortgesetzt und nach ca. 1 Minute erlischt die Beleuchtung automatisch. Alternativ kann diese jederzeit manuell ausgeschaltet werden.

- Nach Ablauf des gewählten Programmes ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „OFF“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.

9.4 Beleuchtung

- Drücken Sie die Taste  (42), um die Beleuchtung im Garraum für ca. 1 Minute einzuschalten. Drücken Sie erneut die Taste  (42), um die Beleuchtung auszuschalten.

9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, Garzeit und Temperatur mit den Tasten  (37) und  (41) zu verändern. Halten Sie die Tasten  (37) und  (41) gedrückt, um Garzeit bzw. Temperatur im Schnelllauf zu verändern.

9.5.1 Garzeit einstellen

Die Garzeit kann zwischen 1 und 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden.

- Die Einstellung der Garzeit ist möglich, sobald das Symbol  (25) links neben dem Display (27) und im Display (27) die Garzeit angezeigt wird.
- Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit mit den Tasten  (37) und  (41).



Beim Programm „Dörren“ (33) kann eine Garzeit von 1:00 bis 24:00 Stunden in 30-Minuten-Schritten eingestellt werden.

9.5.2 Temperatur einstellen

Die Temperatur kann zwischen 40° C und 200° C in 5-Grad-Schritten eingestellt werden.

- Die Einstellung der Temperatur ist möglich, sobald das Symbol  (26) links neben dem Display (27) und im Display (27) die Temperatur angezeigt wird.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  (37) und  (41) ein.



Beim Programm „Dörren“ (33) ist die minimale Temperatur auf 40° C, die maximale Temperatur auf 80° C begrenzt.

9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten



Wenn Sie den Drehspieß (11) oder den Drehkorb (13) verwenden, können Sie die Drehfunktion manuell zu- oder abschalten.

- Drücken Sie kurz die Taste  (40), um die Drehfunktion einzuschalten. Bei eingeschalteter Drehfunktion blinkt die Taste  (40)
- Drücken Sie erneut kurz die Taste  (40), um die Drehfunktion auszuschalten. Die Taste  (40) blinkt nicht länger.

9.7 Voreingestellte Programme verwenden

Die Heißluftfritteuse verfügt über 10 voreingestellte Programme für verschiedene Lebensmittel. Auch bei Verwendung dieser Programme können Sie jederzeit die Temperatur und die Garzeit einstellen sowie die Drehfunktion zu- bzw. abschalten.

- Bereiten Sie die zu garenden Lebensmittel vor und geben Sie diese mit dem entsprechenden Zubehörteil in die Heißluftfritteuse.
- Wählen Sie ein für Ihr Gargut passendes Programm.
- Orientieren Sie sich ggf. zusätzlich an der Verarbeitungstabelle, um Feinjustierungen bzgl. Temperatur und Garzeit vorzunehmen.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse mit der Taste  (38) ein.
- Drücken Sie die gewünschte Programmtaste, um ein Programm zu wählen.
- Nehmen Sie bei Bedarf Anpassungen von Temperatur und Garzeit vor.
- Starten Sie das gewählte Programm mit der Taste  (36). Die entsprechende Programmtaste leuchtet dauerhaft.

9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen

Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Garvorgang zu unterbrechen, um z. B. die Einschubebenen der Gitterbleche (17, 18) zu verändern oder den Bräunungsgrad des Gargutes zu kontrollieren.

- Drücken Sie die Taste  (36), um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie die Taste  (36) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Alternativ öffnen Sie während des Garvorgangs die Ofentür (6). Der Garvorgang wird unterbrochen. Die Garraumbeleuchtung schaltet ein, Ventilator und Drehfunktion stoppen.
- Schließen Sie die Ofentür (6), um den Garvorgang fortzusetzen. Nach ca. 1 Minute schaltet die Garraumbeleuchtung automatisch ab.

9.9 Ende des Garprozesses



Verbrennungsgefahr: Verwenden Sie zum Entnehmen des Gargutes und der Zubehörteile unbedingt den Griff (12) und/oder Ofenhandschuhe.

Nach Ablauf des gewählten Programmes ertönen 5 lange Signaltöne, im Display (27) erscheint „**OFF**“ und die Heißluftfritteuse schaltet in Standby.

- Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage (Teller, Holzbrett) bereit, auf der Sie das heiße Zubehör ablegen können.
- Öffnen Sie die Ofentür (6).
- Entnehmen Sie das Gargut und die verwendeten Zubehörteile.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse und die verwendeten Zubehörteile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

10. Reinigung



Gefahr durch Stromschlag!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!
Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden!



Gefahr durch Verbrennungen! Lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen, bevor diese bewegt oder gereinigt wird.



Warnung vor Sachschäden! Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls können die Heißluftfritteuse oder die Zubehörteile beschädigt werden.

10.1 Garraum reinigen

- Entnehmen Sie ggf. die Ofentür (6) für eine einfachere Reinigung des Garraums.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, wenig Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um Fettrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie danach erneut nur mit einem angefeuchteten weichen Tuch, z. B. aus Mikrofaser, um Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig zu entfernen.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach und lassen Sie den Garraum anschließend gut durchtrocknen.

10.2 Gehäuse reinigen

- Verwenden Sie ein angefeuchtetes Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Gehäuse anschließend gut ab, z. B. mit einem Geschirrtuch.

10.3 Zubehörteile reinigen



Sämtliche Zubehörteile - außer Heißluftfritteuse und Anschlussleitung (20) - sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Alternativ können die Zubehörteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel im Spülbad reinigen

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Eingebraunte Speisereste lassen Sie vorher in Wasser einweichen.

- Zerlegen Sie die Zubehörteile, soweit möglich, in einzelne Bestandteile. Entfernen Sie beispielsweise die Hähnchenspieße (10) vom Drehspieß (11).
- Geben Sie die Zubehörteile zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Oder reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel im Spülbad. Spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser nach, um Spülmittelreste zu entfernen.

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie die Heißluftfritteuse für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, reinigen Sie sie und das Zubehör, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Wickeln Sie die Anschlussleitung (20) auf die Kabelaufwicklung (21) und bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

12. Problemlösung

Sollte Ihre Heißluftfritteuse einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung.

Die Heißluftfritteuse hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Die Speisen sind nach der empfohlenen Zeit noch nicht gar

- Evtl. war die Menge zu groß oder die einzelnen Stücke zu dick. Reduzieren Sie die Menge oder die Größe der einzelnen Stücke.
- War die Temperatur zu niedrig oder die Garzeit zu kurz? Wählen Sie ggf. eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Drehkorb (13) oder Drehspieß (11) drehen ungleichmäßig

- Stoppen Sie die Drehfunktion und überprüfen Sie, ob das Maximalgewicht überschritten oder das Gargut ungleichmäßig verteilt ist.

Das Gargut klebt an den Wänden des Drehkorbes (13).

- Mischen Sie vor dem Garprozess eine geringe Menge Speiseöl unter das Gargut. Pommes frites oder Gemüsestücke sollten dann nicht mehr kleben.

Auf den Gitterblechen (17, 18) ist die Bräunung sehr unterschiedlich.

- Das Heizelement (5) befindet sich im Garraum an der Oberseite. Daher bräunen die Lebensmittel auf der oberen Einschubschiene (4) schneller. Tauschen Sie die Gitterbleche (17, 18) nach der Hälfte der Garzeit (ggf. auch öfter), so dass jedes Gitterblech (17, 18) einmal in der oberen Position ist. Zusätzlich ist es hilfreich, das Gargut auf den Gitterblechen (17, 18) gelegentlich durchzumischen.

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



ES/PT

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartongagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.
	

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte
	Polypropylen	Kunststoffsiegel
	Andere Kunststoffe	Klebeband, Schaumstoff, Schutzabdeckung Bedienfeld
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Karton innerhalb der Verkaufsverpackung

14. Konformitätsvermerke

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/474733_2407.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

15. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 474733_2407



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

